Gulášová polévka se točeným salámem

Kategorie: Polévky

Autor: gabaler

Suroviny

Porce: 4

- Točený salám 150 g
- Brambory 250 g
- Hladká mouka 40 g
- Cibule 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Slanina 3 plátek
- Masox 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Pepř 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Majoránka 2 lžička
- Voda 1.5 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli osmahneme, zasypeme moukou a usmažíme světlou jíšku. Zaprášíme mletou sladkou paprikou, pak zalijeme vodou a povaříme 10 minut. Přidáme brambory na kostičky, sůl, pepř, utřený česnek a vaříme až brambory změknou. Slaninu rozškvaříme v jiném kastrolku, přidáme salám na kostičky, osmažíme a přidáme do hotové polévky, současně s majoránkou.